

ELECTRIC GRIDDLE



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.registerfocus.com

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

www.focuselectrics.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and hot pads or oven mitts.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause injuries.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- Always check to ensure handles/legs are assembled and fastened properly. Overtightening can result in stripping of screws or cracking of handles/legs.
- A short, detachable power supply cord has been provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be excersized in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.

- Use an electrical outlet that accommodates the polarized plug on the appliance. On a polarized plug, one blade of the plug is wider than the other. If the plug does not fit fully into the outlet or extension cord, reverse the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- **For household use only**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Wash the griddle and grease tray thoroughly in hot soapy water with a dishcloth or sponge to remove any manufacturing oils. Rinse thoroughly and dry. Be sure temperature control socket is completely dried. Slide the grease tray into the holder below the drain hole. Always use the griddle with the grease tray in place to collect grease that drains from foods while cooking.
2. Condition the non-stick finish by lightly wiping two teaspoons of cooking oil with paper toweling or a soft cloth over the entire, cool, surface. Let the cooking oil remain on the finish. Do not use butter or shortening to condition the non-stick surface.

USING YOUR GRIDDLE



1. Always use the griddle on a dry, level, heat-resistant surface. Do not operate the griddle when hands are wet. Attach the temperature control to the griddle. Be sure that the dial is set to “OFF.” Be sure that the grease tray is in position below the drain hole on the griddle surface. Do not block airflow under griddle. Plug the cord into a 120 volt, AC electrical outlet **ONLY**. **Do not use any thermo-plug other than that which came with your griddle.**
2. To aid in the drainage of grease, open the tilt leg into position to angle the griddle. See image to the right.
3. Refer to the temperature guide in this booklet for selecting correct heat settings. If food is taken directly from the freezer, use the heat setting as indicated in the guide, but allow longer times to cook. Most foods will require a preheat period.
4. The signal light on the temperature control will go out when the cooking temperature has been reached; add food. Heat may be increased or decreased, depending upon personal preference and the type or amount of food being prepared. The signal light will go on and off periodically to indicate that proper temperature is being maintained.
5. Foods may be prepared with or without fats. When frying, the use of a small amount of butter, fat or oil will improve the flavor, color and crispness of foods. When frying fatty foods such as bacon or sausage, excess grease will drain into the grease tray below the drain hole on surface of griddle. **Do not remove the grease tray during cooking.** Always allow the griddle to cool completely before removing the grease tray.
6. Nylon, plastic, wooden or rubber cooking tools are recommended for use on the non-stick surface. Smooth-edged metal cooking tools may be used with care. Do not use sharp-edged cooking tools such as forks, knives or food choppers as scratching may occur. Minor scratching will affect only the appearance of the finish; it will not harm its non-stick property.

7. When the cooking period is completed, set the temperature control dial at "WARM" for later serving, or set dial at "OFF" if food will be served immediately. After the dial is set at "OFF," disconnect cord from wall outlet. Let the griddle cool before removing the temperature control and grease tray.

- A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

CLEANING YOUR GRIDDLE

1. Clean the griddle thoroughly after each use. Do not immerse the griddle in cold water when it is hot. Let the griddle cool completely, and then remove the temperature control and grease tray. Dispose of the grease. Immerse the griddle and grease tray in hot, soapy water. Wipe the temperature control with a damp cloth if necessary. Wash the grease tray with a dishcloth, rinse and dry. **DO NOT immerse the temperature control or cord in water or any other liquid.**
2. Clean the non-stick surface of the griddle with hot, soapy water, using a non-metallic or nylon scrubber. A dishcloth or sponge may give the non-stick surface a clean look, but will not remove the tiny food particles that can settle in the finish. Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.
3. Clean the non-coated aluminum underside of the griddle with hot, soapy water and a soap-filled steel wool scouring pad. Remove stains with a household cleanser. Remove burned-on grease with any cleanser made especially for appliances.
4. After washing, rinse the griddle thoroughly with hot water and dry completely, including temperature control socket area.
5. Your griddle and grease tray, with the temperature control removed, may be cleaned in an automatic dishwasher. Clean the grease tray in the top rack only. The underside of griddle will discolor due to the minerals in water and the high heat of the drying cycle. This will not affect the cooking ability of griddle. Each time the griddle is cleaned in a dishwasher, the non-stick surface should be reconditioned with cooking oil to ensure stick-free cooking.

SPECIAL CARE:

1. A spotted white film may form on the non-stick surface. This is a buildup of minerals from foods or water and is not a defect in the surface. To remove, soak a soft cloth in lemon juice or vinegar and rub on the finish. Wash the non-stick surface thoroughly, rinse and dry. Recondition the non-stick surface with cooking oil.
2. The non-stick surface may also become stained from improper cleaning or overheating. To remove stains, clean the non-stick surface by the following method. Combine 1 cup of water and 1 tablespoon of **ONE** of the following cleaners: coffee pot destainer, automatic dishwasher detergent or dry oxygen bleach crystals. **USE ONLY ONE OF THE ABOVE CLEANERS; DO NOT COMBINE.** Make sure the grease tray is in position. Do not tilt the griddle with the tilt leg. Preheat the griddle to 225°F. Wearing rubber gloves, dip a sponge into the cleaning mixture and wipe over the surface.
3. Continue cleaning procedure until mixture is gone. Turn the griddle to "OFF" and allow it to cool. Remove the temperature control. Scour the non-stick surface with hot, soapy water and a non-metallic or nylon scouring pad. Rinse thoroughly and dry. Wash the grease tray in hot, soapy water and dry. Recondition the non-stick surface with cooking oil before using.

TEMPERATURE GUIDE

Allow the griddle to preheat to the temperature shown, unless otherwise noted. The griddle has reached desired temperature setting when the temperature control indicator light goes off.

FOOD	TEMP	FOOD	TEMP	FOOD	TEMP
Bacon	300°F	Ham	325°F	Sandwiches	375°F
Eggs	250°F	Hamburgers	325°F	Sausage	300°F
Fish	350°F	Pancakes	350°F	Steak	400°F
Frankfurters	300°F	Potatoes	350°F		
French Toast	350°F	Pork Chops	325°F		

FOOD	SETTING	COMMENTS
BACON	300°F	Place bacon strips on cold griddle. Set heat at 300°F. Fry 5 to 8 minutes per side.
EGGS (fried)	250°F	Fry with or without cooking oil or butter. Fry about 3 minutes per side.
FRENCH TOAST	350°F	Dip bread in milk-egg mixture. Place bread on ungreased griddle or sauté in butter. Bake 2 minutes per side.
FISH	350°F	Melt 2 Tbsp. cooking oil or butter on grill. Start frying skin side up. Fry 4 to 6 minutes per side.
FRANKFURTERS	300°F	May be placed on griddle while it is preheating. Turn with tongs to prevent bursting. Total grilling time: 10 to 12 minutes.
HAM	325°F	Have slices cut ½” to 1” thick. Score fat and grill 10 minutes on each side. Add canned peach halves or pineapple slices in the last 5 minutes.
HAMBURGERS	325°F	Grill 4 minutes each side (rare), 6 minutes each side (medium), or 8 minutes each side (well done).

FOOD	SETTING	COMMENTS
PANCAKES	350°F	Add 2 Tbsp. melted butter or cooking oil to package mix batter. Bake until bubbles appear, turn and brown other side (about 1 minute per side).
POTATOES (fried)	350°F	Slice or shred raw or parboiled potatoes. Add 2 Tbsp. shortening or butter to grill. Brown potatoes, stirring and turning occasionally.
SANDWICHES	375°F	Place filling between slices of bread. Spread outside of sandwich with softened butter or dip in French toast batter. Grill 3 to 4 minutes per side.
SAUSAGE	300°F	Brown about 8 to 10 minutes per side. Pork should always be served well done.
STEAK	400°F	Score fat on sirloin, porterhouse, club, tenderloin or T-bone steak. Grill steak 1" thick 4 to 6 minutes each side (rare), 5 to 8 minutes (medium), or 8 to 10 minutes (well done). Turn with tongs.
STEAK (cubed)	400°F	Brown about 2 minutes per side.
WARMING/ SERVING	WARM	Place hors d' oeuvres or canapés on griddle to warm. To keep chops, ham slices, French toast, etc., warm until serving time, turn heat control down to "WARM" about 1 minute before cooking is completed.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC (“Focus Electrics”) warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics’ discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province’s sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):___________________________



PLAQUE ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits West Bend® Housewares sur notre site Internet : **www.registerfocus.com**

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTERIEURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

MISE EN GARDE

Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes et des maniques ou des gants de cuisine.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a dysfonctionné ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Branchez toujours la fiche à l'appareil en premier, puis branchez la fiche à la prise secteur murale. Pour débrancher, positionnez les commandes sur « OFF » (ARRÊT), puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Vérifiez toujours afin de vous assurer que les poignées/pieds sont assemblés et fixés correctement. Un serrage excessif peut provoquer la détérioration des vis ou des fissures dans les poignées/pieds.
- Un court cordon d'alimentation détachable a été fourni afin de réduire le risque de s'emmêler ou de se prendre les pieds dans un cordon plus long.

- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour être branchée sur une prise secteur polarisée uniquement dans un sens. Si la fiche ne s'adapte pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- **Pour une utilisation domestique uniquement**.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Nettoyez la plaque et le godet de récupération des graisses méticuleusement à l'eau chaude et savonneuse avec un torchon à vaisselle ou une éponge afin de retirer toute huile de fabrication. Rincez soigneusement puis séchez. Vérifiez que la fiche du régulateur de température est complètement sèche. Glisser le bac à graisse dans sa place au-dessous du trou de drainage. Utilisez toujours la plaque avec le godet de récupération des graisses en position afin de recueillir la graisse qui s'écoule des aliments pendant la cuisson.
2. Conditionnez la surface anti-adhésive en l'essuyant légèrement avec une serviette en papier ou un chiffon doux imprégnés de deux cuillers à café d'huile et essuyez la totalité de la surface anti-adhésive. Laissez l'huile de cuisine demeurer sur la surface. N'utilisez pas de beurre ni de graisse animale pour conditionner la surface anti-adhésive.

UTILISATION DE VOTRE PLAQUE ÉLECTRIQUE



1. Utilisez toujours la plaque électrique sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur. N'utilisez pas la plaque électrique lorsque vos mains sont mouillées. Fixez le contrôle de température à la plaque électrique. Assurez-vous que le contrôle de température est réglé sur « OFF ». Assurez-vous que la coupelle de récupération des graisses est en place au-dessous du trou à égoutter sur la surface de la plaque de cuisson. Ne bloquez pas la circulation de l'air au-dessous de la plaque électrique. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique 120 volts AC **UNIQUEMENT**. **N'utilisez aucune autre prise que celle qui vous a été fournie avec votre plaque électrique.**



2. Pour aider à l'évacuation de la graisse, ouvrez le pied d'inclinaison en position pour incliner la plaque électrique. Voir l'image à droite.
3. Consultez le guide des températures de ce livret pour sélectionner les réglages de température corrects. Si les aliments sont retirés directement du congélateur, utilisez le réglage de la température selon les indications fournies dans le guide, mais laissez des temps de cuisson plus longs. La plupart des aliments va nécessiter une période de préchauffage.
4. Les aliments peuvent être préparés avec ou sans matières grasses. Lorsque vous faites frire les aliments, l'utilisation d'une petite quantité de beurre, de graisse ou d'huile améliorera le goût, la couleur et l'aspect croustillant des aliments. Lorsque vous faites frire des aliments gras comme du lard ou des saucisses, le surplus de graisse s'écoule vers le godet de récupération des graisses fixé à la plaque au-dessous du trou de l'égouttoir à la surface de la plaque. **Ne retirez pas le godet de récupération des graisses pendant la cuisson.** Laissez toujours la plaque refroidir complètement avant de retirer le godet de récupération des graisses.
5. L'utilisation d'ustensiles de cuisine nylon, en plastique, en bois ou en caoutchouc est recommandée sur la surface anti-adhésive. Les ustensiles de cuisine en métal à extrémités arrondies peuvent être utilisés avec prudence. N'utilisez aucun ustensile de cuisine aux extrémités pointues comme des fourchettes, des couteaux ou des couteaux de cuisine car ceux-ci risque de provoquer des rayures. Les petites rayures n'auront une influence que sur l'aspect des finitions; cela ne diminuera en rien leur propriété anti-adhésive.
6. Lorsque la période de refroidissement est terminée, réglez le cadran du régulateur de température sur WARM pour un service ultérieur ou réglez le cadran sur OFF si les

aliments vont être retirés immédiatement de la plaque. Lorsque le cadran est paramétré sur OFF, débranchez le cordon de la prise secteur. Laissez la plaque refroidir avant de retirer le régulateur de température et le godet de récupération des graisses.

7. Lorsque la période de cuisson est terminée, réglez le cadran de contrôle de la température sur « WARM » (MAINTIEN AU CHAUD) pour servir plus tard, ou réglez le cadran sur « OFF » (ARRÊT) si vous servez les aliments immédiatement. Une fois que le cadran est réglé sur « OFF » (ARRÊT), débranchez le cordon de la prise murale. Laissez la grille refroidir avant de retirer le contrôle de température et la coupelle de récupération des graisses.
   - Il est possible qu'un peu de fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication : c'est tout à fait normal.
   - De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant le chauffage et le refroidissement : c'est out à fait normal.

NETTOYAGE DE VOTRE PLAQUE ÉLECTRIQUE

1. Nettoyez la plaque électrique de manière approfondie après chaque utilisation. Ne plongez pas la plaque électrique dans de l'eau froide alors qu'elle est encore chaude. Laissez la plaque électrique refroidir complètement, puis retirez le contrôle de température et la coupelle de récupération des graisses. Jetez la graisse. Plongez la plaque électrique et la coupelle de récupération des graisses dans de l'eau chaude savonneuse. Essuyez le contrôle de température avec un chiffon humide si nécessaire. Lavez la coupelle de récupération des graisses à l'aide d'un torchon à vaisselle, rincez et séchez. **Veuillez NE PAS plonger le contrôle de température ou le cordon dans de l'eau ni dans tout autre liquide.**
2. Nettoyez la surface antiadhésive de la plaque de cuisson à l'aide d'eau chaude savonneuse à l'aide d'un accessoire non métallique ou en nylon. Un torchon à vaisselle ou une éponge pourraient donner à la surface antiadhésive un aspect propre mais sans enlever les minuscules particules alimentaires qui peuvent s'incruster dans les finitions. N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de poudre à récurer abrasive.
3. Nettoyez le dessous en aluminium non enduit de la plaque électrique avec de l'eau savonneuse chaude et un tampon à récurer en laine d'acier imbibé de savon. Retirez les taches à l'aide d'un détergent domestique. Retirez la graisse brûlée avec un nettoyant conçu spécialement pour les appareils électriques.
4. Après le lavage, lavez la plaque de cuisson avec soin à l'eau chaude et séchez complètement, y compris la zone de branchement du contrôle de température. Remettez la coupelle de récupération des graisses en place.
5. Votre plaque électrique et votre coupelle de récupération des graisses, une fois le contrôle de température retiré, peut être nettoyé au lave-vaisselle automatique. Nettoyez la coupelle de récupération des graisses dans le tiroir supérieur uniquement. Le dessous de la plaque électrique va se décolorer en raison de la présence des minéraux contenus dans l'eau et de la chaleur élevée du cycle de séchage. Ceci n'altèrera pas la capacité de cuisson de la plaque électrique. À chaque nettoyage de la plaque de cuisson au lave-vaisselle, la surface antiadhésive devrait être reconditionnée avec de l'huile de cuisson pour garantir une cuisson qui n'attache pas. Remettez la coupelle de récupération des graisses en place.

ENTRETIEN PARTICULIER :

1. Il est possible qu'une pellicule blanche tachetée se forme sur la surface anti-adhésive. Il s'agit d'une accumulation de minéraux en provenance des aliments ou de l'eau et non d'un défaut de la surface. Pour retirer cette pellicule, trempez un chiffon doux dans du jus de citron ou dans du vinaigre puis frottez-le sur les finitions. Lavez bien la surface anti-adhésive, rincez et séchez. Reconditionnez la surface anti-adhésive avec de l'huile de cuisine.
2. La surface antiadhésive peut également se tacher en raison d'un nettoyage incorrect ou d'une chauffe excessive. Pour éliminer les taches, nettoyez la surface antiadhésive avec la méthode suivante. Combinez 1 tasse d'eau et 1 une cuiller à soupe de **l'UN** des

détergents suivants : détachant pour cafetière, détergent pour lave-vaisselle ou cristaux de javel oxygénée déshydratée. **UTILISEZ SEULEMENT UN DES DÉTERGENTS CI-DESSUS.** Assurez-vous que la coupelle de récupération des graisses est en position. N'inclinez pas la plaque de cuisson avec le pied d'inclinaison. Préchauffez la plaque de cuisson à 225°F/107°C. Portez des gants en caoutchouc, trempez une éponge dans le mélange à base d'eau et essuyez la surface.

3. Continuez la procédure de nettoyage jusqu'à ce que vous ayez utilisé tout le mélange. Positionnez la plaque électrique sur « OFF » (ARRÊT) et laissez-la refroidir. Retirez le contrôle de température. Frottez la surface antiadhésive avec de l'eau savonneuse chaude et un tampon à récurer non métallique ou en nylon. Rincez abondamment et séchez. Lacez la coupelle de récupération des graisses à l'eau savonneuse chaude puis rincez. Reconditionnez la surface antiadhésive avec de l'huile de cuisine avant de l'utiliser.

GUIDE DE TEMPERATURE

Laissez la plaque préchauffer jusqu'à la température indiquée, sauf mention contraire. La plaque a atteint le réglage de température souhaité lorsque le voyant d'indication de la température s'éteint. Les quantités d'aliments indiquées sur les pages suivantes sont les quantités maximales qui peuvent être grillées en même temps.

ALIMENT	TEMP	ALIMENT	TEMP	ALIMENT	TEMP
Lard	300°F/150°C	Jambon	325°F/160°C	Sandwiches	375°F/190°C
Oeufs	250°F/120°C	Hamburgers	325°F/160°C	Steak	300°F/150°C
Poisson	350°F/175°C	Crêpes	350°F/175°C	Saucisses	400°F/205°C
Pain perdu	300°F/150°C	Côtelettes de porc	350°F/175°C		
Francfort	350°F/175°C	Pommes de terre	325°F/160°C		

ALIMENT	REGLAGE	COMMENTAIRES
LARD	300°F (150°C)	Placez le lard sur la plaque froide. Réglez la température sur 300°F/150°C. Tournez et séparez les tranches de lard pendant la cuisson, ou séparez les tranches froides à l'aide d'une pince. Faites frire 5 à 8 minutes de chaque côté.
OEUFS (fris)	250°F (120°C)	Faites frire avec ou sans huile de cuisine ou beurre. Faites frire environ 3 minutes de chaque côté.
PAIN PERDU	350°F (175°C)	Trempez le pain dans un mélange de lait et d'oeuf. Placez le pain sur la plaque non graissée ou fricassez-le au beurre. Faites cuire 2 minutes de chaque côté.
POISSON	350°F (175°C)	Mélangez 2 cuillers à soupe d'huile de cuisine ou de beurre sur le grill. Commencez à faire frire, la peau orientée vers le haut. Faites frire 4 à 6 minutes de chaque côté.
SAUCISSES DE FRANKFORT	300°F (150°C)	Peuvent être placées sur la grille pendant qu'elles préchauffent. Retournez les saucisses avec des pinces pour éviter qu'elles éclatent. Durée de grillade totale : 10 à 12 minutes.

ALIMENT	REGLAGE	COMMENTAIRES
JAMBON	325°F (160°C)	Ayez des tranches coupées d'une épaisseur de 1,25 cm à 2,5 cm (½" à 1"). Réservez la graisse et faites griller 10 minutes de chaque côté. Ajoutez des demi pêches en conserve ou des tranches d'ananas pendant les 5 dernières minutes.
HAMBURGERS	325°F (160°C)	Faites griller 4 minutes de chaque côté (saignant), 6 minutes de chaque côté (à point), ou 8 minutes de chaque côté (bien cuit).
CREPES	350°F (175°C)	Ajoutez 2 cuillers à soupe de beurre fondu ou d'huile de cuisine au mélange de pâte à crêpe. Faites cuire jusqu'à ce des bulles se forment, retournez et faites dorer l'autre côté (environ 1 minute de chaque côté).
COTELETTES DE PORC	325°F (160°C)	Faites dorer les côtes environ 10 minutes de chaque côté. Le porc devrait toujours être servi bien cuit.
POMMES DE TERRE (fricassées)	350°F (175°C)	Coupez ou tranche ou émincez des pommes de terre crues ou bouillies. Ajoutez 2 cuillers à soupe de matière grasse végétale ou de beurre sur le grill. Faites dorer les pommes de terre, en les mélangeant et en les retournant de temps en temps.
SANDWICHES	375°F (190°C)	Placez la garniture entre les tranches de pain. Beurrez l'extérieur du sandwiche avec du beurre mou ou trempez-le dans un mélange d'oeuf et de lait. Faites griller 3 à 4 minutes de chaque côté.
SAUCISSES	300°F (150°C)	Faites dorer environ 8 à 10 minutes de chaque côté. Le porc devrait toujours être servi bien cuit.
STEAK	400°F (205°C)	Réservez la graisse de la surlonge, de l'aloyau, du club, du filet ou du bifteck d'aloyau. Faites griller un steak de 2,5 cm (1") d'épaisseur 4 à 6 minutes de chaque côté (saignant), 5 à 8 minutes (à point), ou 8 à 10 minutes (bien cuit). Retournez-le avec des pinces.
STEAK (en cube)	400°F (205°C)	Faites dorer environ 2 minutes de chaque côté.
RECHAUFFAGE/SERVICE	WARM	Placez les hors d' oeuvres ou les canapés sur la plaque pour les réchauffer. Pour maintenir au chaud les côtes, tranches de jambon, le pain perdu, etc. jusqu'au moment de les servir, positionnez le régulateur de chaleur sur WARM environ 1 minute avant la fin de la cuisson.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d' œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défaillante de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.
Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDUITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290 –1851 ou nous adresser un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées.** Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com, ou vous pouvez téléphoner ou envoyer un e-mail au service entretien au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou vous pouvez nous écrire à :

Focus Electrics, LLC
Attn : Service clientèle
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception en cadeau : ____

Lieu d'achat et prix, si connus : ____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil) :__________________________

L5788 07/09 West Bend®, une Marque de Focus Electrics, LLC. Imprimé en Chine



PLANCHA ELÉCTRICA

Manual de Instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.registerfocus.com en Internet

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones en este manual, incluso estas importantes precauciones, así como las instrucciones de uso y cuidado.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas y almohadillas aislantes o guantes térmicos.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Debe estarse muy pendiente de los niños cuando se use un artefacto electrodoméstico sea usado por ellos o cerca de ellos.
- Desenchúfelo siempre del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede ser causa de lesiones.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Siempre compruebe que las asas/patas estén correctamente ensambladas y sujetadas. El apretar de más puede dañar las ranuras de las cabezas de los tornillos o rajar las asas o las patas.
- Se suministra un cordón eléctrico corto y separable para reducir los riesgos que resulten de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.

- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.
- Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- **Sólo para uso doméstico**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Usando un paño de cocina o una esponja, lave a fondo la plancha y la bandeja recolectora de grasa en agua caliente jabonosa para eliminar cualquier aceite usado en su fabricación. Enjuague las partes bien y séquelas. Asegúrese de que el control de temperatura esté completamente seco. Deslice la bandeja recolectora de grasa hasta quedar bien en su soporte debajo del agujero de drenaje en la superficie de la plancha. Siempre use la plancha con la bandeja recolectora de grasa en su sitio para que recoja la grasa que drena de los alimentos al cocinarlos.
2. Acondicione el acabado anti-adherente frotando suavemente dos cucharaditas de aceite de cocinar sobre toda la superficie fría con una toalla de papel o un trapo suave. Deje que el aceite permanezca sobre el acabado. No use manteca o mantequilla para acondicionar la superficie anti-adherente.

CÓMO USAR SU PLANCHA ELÉCTRICA



1. Siempre utilice la plancha eléctrica sobre una superficie seca, horizontal y resistente al calor. No opere la plancha eléctrica con las manos mojadas. Fije el controlador de temperatura a la plancha eléctrica. Asegúrese de que el control de temperatura esté colocado en la posición "OFF" (apagado). Asegúrese de que la bandeja recolectora de grasa esté en su lugar debajo de los agujeros de desagüe en la superficie de plancha eléctrica. No obstruya el flujo de aire que pasa por debajo de la plancha eléctrica. Enchufe el cordón eléctrico **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. **No utilice ninguna tapa térmica que no sea la que vino con la plancha eléctrica.**
2. Para ayudar en el drenaje de la grasa, abra la pata inclinable para colocar la plancha eléctrica en un ángulo. Vea la imagen a la derecha.



3. Para seleccionar el ajuste de temperatura correcto, consulte la guía de temperatura en este manual. Si los alimentos se han tomado directamente del congelador, use la temperatura indicada, pero dé más tiempo eléctrica. La mayoría de los alimentos requerirán un tiempo de precalentamiento.
4. La luz indicadora en el controlador de temperatura se apagará cuando se haya llegado a la temperatura eléctrica; agregue los alimentos. El calor puede aumentarse o disminuirse, dependiendo del gusto personal y el tipo o cantidad de alimentos que se estén preparando. La luz indicadora se encenderá y apagará periódicamente para indicar que se está manteniendo la temperatura correcta.
5. Los alimentos pueden prepararse con o sin grasas. Al freír, el uso de pequeñas cantidades de mantequilla, manteca o aceite mejorará el sabor y el crujido de los alimentos. Al freír alimentos grasosos tales como el tocino o las salchichas, el exceso de grasa drenará a la bandeja recolectora de grasa fijada a la plancha debajo del hueco de drenaje de la misma. No retire la bandeja recolectora de grasa mientras se esté cocinando. Permita que la plancha se enfríe por completo antes de retirar la bandeja recolectora de grasa.
6. Se recomienda utilizar utensilios de cocina de nilón, plástico, hule o madera sobre la superficie anti-adherente. Siempre que se usen con cuidado, también puede utilizarse utensilios de metal con bordes romos. No use utensilios de cocina afilados tales como tenedores, cuchillos o picadores de alimentos ya que pudieran rayar la superficie. Las

rayas menores afectarán solamente la apariencia del acabado; no dañaran sus propiedades anti-adherentes.

7. Cuando se haya completado el tiempo eléctrica, ajuste el dial del controlador de temperatura a la posición WARM (tibio) si los alimentos cocidos van a servirse más adelante o a la posición OFF (apagado) si se van a servir inmediatamente. Una vez el dial se coloque en la posición OFF (apagado), desenchufe el cable del tomacorriente. Permita que la plancha eléctrica se enfríe antes de retirar el controlador de temperatura y la bandeja de grasa.

- Al calentar la plancha podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de los aceites usados en la fabricación de ésta - esto es normal.
- Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

CÓMO LIMPIAR SU PLANCHA ELÉCTRICA

1. Limpie la plancha eléctrica a fondo tras cada uso. No sumerja la plancha eléctrica en agua fría cuando esté caliente. Permita que la plancha eléctrica se enfríe completamente y luego retire el controlador de temperatura y la bandeja recolectora de grasa. Deseche la grasa. Sumerja la plancha eléctrica y la bandeja recolectora de grasa en agua caliente jabonosa. Si fuese necesario, pase un trapo húmedo sobre el controlador de temperatura. Lave la bandeja recolectora de grasa con un paño de cocina, enjuáguela y séquela. **NO sumerja el control de temperatura o el cordón eléctrico en agua o cualquier otro líquido.**
2. Limpie la superficie anti-adherente de la plancha eléctrica con agua jabonosa caliente utilizando una esponja para fregar no metálica o de nilón. Un paño de cocina o una esponja podrían darle una apariencia de limpieza a la superficie anti-adherente, pero no eliminarán las pequeñas partículas de alimentos que pudieran asentarse en el acabado. No utilice esponjas metálicas o polvos limpiadores abrasivos.
3. Limpie la parte inferior de aluminio no recubierto de la plancha eléctrica con agua caliente jabonosa y una esponja metálica de lana de acero llena de jabón. Quite las manchas con un limpiador doméstico. Elimine la grasa quemada utilizando cualquier limpiador específicamente hecho para artefactos.
4. Después de lavarla, enjuague la plancha eléctrica a fondo con agua caliente y séquela completamente, incluyendo el área del receptáculo del controlador de temperatura. Vuelva a colocar la bandeja recolectora de grasa en su sitio.
5. La plancha eléctrica y la bandeja recolectora de grasa, con el controlador de temperatura retirado, pueden lavarse en un lavavajillas automático. La bandeja recolectora de grasa debe lavarse solamente en la canastilla superior. El lado inferior de la plancha eléctrica se decolorará debido a los minerales en el agua y a la alta temperatura del ciclo de secado. Esto no afectará en nada la capacidad eléctrica de la plancha eléctrica. Cada vez que se lave la plancha eléctrica en un lavavajillas, se deberá reacondicionar la superficie anti-adherente usando aceite para cocinar de manera de asegurar que se mantengan las propiedades anti-adherentes. Vuelva a colocar la bandeja recolectora de grasa en su sitio.

CUIDADOS ESPECIALES:

1. Sobre la superficie anti-adherente se puede formar una película blanca a motas. Ésta es una acumulación de minerales provenientes de los alimentos o del agua y no es un defecto en la superficie. Para eliminarla, restriegue el acabado con un trapo suave remojado en zumo de limón o vinagre. Lave la superficie anti-adherente a fondo, enjuáguela y séquela. Reacondicione la superficie anti-adherente con aceite para cocinar.
2. La superficie anti-adherente puede también mancharse si no se limpia bien o si se sobrecalienta. Para eliminar las manchas, limpie la superficie anti-adherente de la manera siguiente: Mezcle 1 taza de agua y 1 cucharadita de **UNO** de los siguientes limpiadores: desmanchador de cafeteras, detergente para lavavajillas automáticos o cristales secos de blanqueador oxigenado. **USE SOLAMENTE UNO DE LOS LIMPIADORES INDICADOS; NO LOS COMBINE.** Asegúrese de que la bandeja

recolectora de grasa esté en su sitio. No incline la plancha eléctrica con la pata inclinable. Precaliente la plancha eléctrica a 225°F/107°C. Llevando puestos guantes de goma, bañe una esponja en la mezcla de agua y limpie con ella la superficie.

3. Continúe el procedimiento de limpieza hasta agotar la mezcla. Apague la plancha eléctrica (posición OFF) y deje que se enfríe. Retire el control de temperatura. Friegue la superficie anti-adherente con agua jabonosa caliente y una esponja para fregar no metálica o de nilón. Enjuague y seque a fondo. Lave la bandeja recolectora de grasa en agua jabonosa caliente y séquela. Antes de usar, reacondicione la superficie interior anti-adherente con aceite para cocinar.

GUÍA DE TEMPERATURAS

Permita que la plancha se precaliente a las temperaturas mostradas, a menos que se indique lo contrario. La plancha habrá llegado a la temperatura a que se ajustó cuando la luz indicadora del controlador de temperatura se apague. Las cantidades de alimento indicadas en las siguientes páginas son la cantidad máxima que puede cocinarse en la plancha a la vez.

ALIMENTO	TEMP	ALIMENTO	TEMP	ALIMENTO	TEMP
Tocino	300°F/150°C	Jamón	325°F/160°C	Sandwiches	375°F/190°C
Huevos	250°F/120°C	Hamburguesas	325°F/160°C	Salchicha	300°F/150°C
Pescado	350°F/175°C	Panqueques	350°F/175°C	Bistec	400°F/205°C
Frankfurters	300°F/150°C	Papas	350°F/175°C		
Torrejas	350°F/175°C	Chuletas de Cerdo	325°F/160°C		

ALIMENTO	TEMP.	COMENTARIOS
TOCINO	300°F (150°C)	Coloque el tocino sobre la plancha fría. Ajuste la temperatura a 350°F/175°C. Déle vuelta y separe el tocino mientras se cocina, o separe las lonjas de tocino frío con unas tenacillas. Fría 5 a 8 minutos cada lado.
HUEVOS (fritos)	250°F (120°C)	Fría con o sin aceite de cocinar o mantequilla. Fría durante 3 minutos por lado.
TORREJAS	350°F (175°C)	Moje el pan en una mezcla de leche y huevos. Coloque el pan sobre la plancha sin engrasar o sofría en mantequilla. Cocina 2 minutos cada lado.
PESCADO	350°F (175°C)	Derrita 2 cdas, de aceite de cocinar o mantequilla sobre la parrilla. Comience a freir con el lado de la piel hacia arriba. Fríe durante 4 a 6 minutos por lado.
FRANKFURTERS	300°F (150°C)	Pueden colocarse sobre la plancha mientras se esté precalentando. Gírelas con tenacillas para evitar que se quemen. Tiempo total de asado: 10 a 12 minutos.
JAMÓN	325°F (160°C)	Corte lonjas de ½" a 1" (1,2 a 2,5 cm) de espesor. Haga estrías sobre la grasa y ase 10 minutos cada lado. Agregue mitades de melocotones enlatados o rebanadas de piña durante los últimos 5 minutos.
HAMBURGUESAS	325°F (160°C)	Ase 4 minutos cada lado (vuelta y vuelta), 6 minutos cada lado (término medio), u 8 minutos cada lado (bien cocida).

ALIMENTO	TEMP.	COMENTARIOS
PANQUEQUES	350°F (175°C)	Agregue 2 cucharaditas de mantequilla derretida o aceite de cocinar a la masa. Cocine hasta que aparezcan burbujas, déles vuelta y dore el otro lado (alrededor de 1 minuto por lado).
CHULETAS DE CERDO	325°F (160°C)	Dore las chuletas, alrededor de 10 minutos por lado. El cerdo siempre debe servirse bien cocido.
PAPAS (fritas)	350°F (175°C)	Corte las papas - sin cocinar o hervidas - en rebanadas o en tiras. Agregue 2 cucharaditas de manteca o mantequilla para freír. Dore las papas, ocasionalmente dándoles vueltas y volteándolas.
SANDWICHES	375°F (190°C)	Coloque el relleno entre las rebanadas de pan. Unte la parte externa del sándwich con mantequilla suave o mójelo en la masa de torrejas. Fría 4 a 4 minutos cada lado.
SALCHICHA	300°F (150°C)	Dore cada lado unos 8 a 10 minutos. El cerdo siempre debe servirse bien cocido.
BISTEC	400°F (205°C)	Haga estrías en la grasa de los cortes de solomillo, porterhouse, club, lomo o T-bone. Ase los bistecs de 1" (2,5 cm) de grueso 4 a 6 minutos cada lado (vuelta y vuelta), 5 a 8 minutos (término medio), u 8 a 10 minutos (bien cocido). Voltéelos con tenacillas.
BISTEC	400°F (205°C)	Dore durante unos 2 minutos por lado.
CALENTAR/ SERVIR	WARM	Coloque el entremés o los canapés sobre la plancha para calentarlos. Para mantener a las chuletas, lonjas de jamón, torrejas, etc. calientes hasta el momento de servirlas, baje la temperatura a la posición WARM (tibio) alrededor de 1 minuto antes de que la cocción se complete.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC (“Focus Electrics”) garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, l**os recibos escritos a mano no son aceptados.** Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:
Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ________________________________
Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: ____________________________________
Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad):
____

L5788 07/09 West Bend®, una Marca de Focus Electrics, LLC. Impreso en China